



PATEIRO

Treixadura

BARRICA

COSECHA 2023

TIEMPO EN BARRICA	<i>11 meses en barrica de roble francés</i>
VARIEDADES	<i>Treixadura</i>
FINCA	<i>O Pereiro</i>
CLIMA	<i>Atlántico</i>
ORIENTACIÓN	<i>Sudeste</i>
SUELO	<i>Granítico</i>
ALTITUD	<i>240 m</i>
VISTA	<i>Color amarillo pajizo</i>
NARIZ	<i>Se mezclan notas de fruta en almibar y pastelería. Gran Intensidad.</i>
BOCA	<i>Fino y elegante en el ataque en boca, con el carbónico excelentemente combinado. Agradable en su evolución, donde destaca la sedosidad sobre un fondo de vainilla, fruta madura, tostados y trufa. Posgusto muy largo y complejo, donde se repiten los aromas de nariz y boca, destacando la vainilla sobre fondo de mantequilla y tostados, fruto de su larga crianza.</i>
TEMPERATURA DE SERVICIO	<i>Servir entre 9 y 12 °C</i>
FECHA DE EMBOTELLADO	<i>17 de diciembre de 2024</i>
PRODUCCIÓN	<i>Cosecha limitada 600 botellas</i>
CONSUMO	<i>Vino en periodo de guarda</i>
MARIDAJE	<i>Arroces y pescados grasos, como el rodaballo</i>

